

Plan-les-Ouates

Des plats parés de saveurs lointaines

Au Café de la Place, cuisine expressive, produits choisis avec soin et cuissons précises réveillent des papilles ravies

Alain Giroud

Tout le monde est à son poste au Café de la Place à Plan-les-Ouates. Enfin presque... Cristina et Jean-Philippe vous accueillent en salle, Vincenzo de Rosa reste un chef (et patron) attentif. Mais il manque, en cuisine, son pote Domingo Ribeiro avec qui il faisait équipe depuis de longues années.

Domingo, cuisinier de grand talent, a choisi une autre voie, moins créative, certes, mais qui préserve mieux la vie de famille. Bref, Vincenzo a quitté la partie froide pour passer au fourneau et la vie continue. Le principal n'est-il pas d'avoir toujours autant de plaisir à fréquenter cette table coquette et conviviale?

Ravioles de homard au curry rouge et lait de coco
Ici, si les bases restent classiques, les plats se parent de multiples influences qui multiplient les sensa-



Cristina et Vincenzo de Rosa animent le Café de la Place. O.VOGELSANG

tions gustatives. Parce que le chef possède un sens inné de la cuisine expressive.

Tenez, ses ravioles de homard ne sont pas alanguies dans une américaine, mais dopées par des saveurs thaïes. Curry rouge et lait

de coco parfument une sauce entremêlée de juliennes de courgette, de poivron rouge et de shi-také. Une composition qui réveille les papilles pour mieux appréhender la suite du repas.

Le samoussa de crevette s'ins-

pire, lui, de l'Inde mystérieuse. Il est tout seul au milieu de l'assiette, croustillant, parfumé, délicieux. Vincenzo a choisi de l'accompagner d'une énorme crevette sauvage poêlée, à la chair translucide. Superbe! Mais nous aurions bien croqué un samoussa de plus...

Notre chef est très fier de son poulphe de Méditerranée qui résiste avec bonheur sous la dent. Il est rôti et associé à une crème d'oignons et des gnocchis au chorizo (un brin collant). Le mollusque doit être ravi d'être aussi bien traité par le cuisinier.

Côte de porc fermier et lentilles truffées

Il est temps de s'attaquer à la côte de porc fermier, épaisse comme deux doigts, très rosée à cœur, presque saignante. Du cochon élevé au château du Crest à Jussy, goûteux, à la chair serrée. Un beau produit souligné d'une épaisse bande de gras très blanc.

Il arrive escorté de lentilles vertes de Sauvigny parfumées de truffe noire. Une friandise. La garniture est complétée par de la courge déclinée en mousseline et en dés dopés au vinaigre et une purée de pommes de terre évanescence, car passée au siphon. N'épi-loguons pas sur cette méthode qui déstructure le légume, Vincenzo y tient absolument...

Il prend aussi le temps de mijoter pendant huit heures des joues de veau dont on se demande comment elles sont encore entières après une telle longueur de cuisson. Elles fondent en tout cas dans la bouche et sont associées à des racines de persil, braisées et en purée. Un légume délicieux, bien plus élégant que certaines plantes «oubliées» et qui devraient le rester!

Au dessert, la pomme rôtie nous renvoie en enfance, elle trône entourée d'une cour composée de mousseline de gala, d'une crème glacée et d'un espuma (non sucré) à l'amande. Voilà une utilisation intelligente du siphon!

Post-scriptum

Service affable et efficace.

Note du pain 2/5.

Carte de vins à tous les prix.



Ravioles de homard au curry rouge thaï et lait de coco. LDD

L'adresse

Café de la Place

143 route de Saint-Julien

Plan-les-Ouates

☎ 022 794 96 98

Fermé samedi et dimanche.

Menus 75, 90 et 140 (avec les vins) fr.

A la carte (entrée, plat et dessert), compter 85 fr.

Parking. Accès handicapés.

Site: www.restaurant-laplace.ch



Les joues de veau escortées de racines de persil. LDD